



EN LA COCINA
LOS NUEVOS USOS DE
LAS CREMAS VEGETALES



*“La cocina por sí sola ciencia.
Le corresponde al cocinero convertirla en arte”*

- GUALTIERO MARCHESI -



IFFCO ITALIA

LA EMPRESA

IFFCO Italia se puede considerar sin lugar a dudas la empresa especializada en producción de cremas vegetales (tanto para el canal profesional como para el consumo doméstico).

Iffco Italia forma parte del grupo IFFCO, que tiene su sede en los Emiratos Árabes Unidos y constituye uno de los principales actores a escala mundial en el sector alimentario, con una presencia global. Está presente en 26 categorías de productos, con 62 sedes operativas y más de 12.000 empleados en todo el mundo. En Italia, IFFCO tiene su sede directiva en Milán, mientras que la planta de producción se encuentra en la provincia de Caserta.

La filosofía de IFFCO Italia consiste en situar en el centro al profesional, con sus necesidades y, sobre todo, con sus ganas de crecer y experimentar, utilizando para ello productos de altísima calidad certificados y estudiados para obtener en la cocina resultados siempre insuperables.

La competencia, la atención a la calidad, la innovación tecnológica, el cuidado del cliente y la pasión por su trabajo son los valores fundamentales de IFFCO. En la actualidad, la empresa es un socio de referencia para los profesionales de la pastelería, la restauración y, en general, para todo el sector de la gastronomía fuera de casa, pues proporciona soluciones que satisfacen las necesidades de profesionales procedentes de más de 40 países del mundo.

Pristine Hulalà es la marca símbolo en el canal profesional, caracterizada por excelentes resultados y una gran fiabilidad, y sujeta desde siempre a mejoras continuas.

La marca paraguas «Pristine» es la marca histórica del grupo IFFCO que abarca todos los productos de panadería y pastelería que la casa matriz produce y distribuye en numerosos países.

LAS RECETAS DE IFFCO

La pastelería y la cocina italiana cuentan con un patrimonio tradicional sin parangón en el mundo, que constantemente se renueva gracias a la investigación de empresas como IFFCO Italia y la maestría de artesanos como tú, profesionales que deciden utilizar ingredientes innovadores para satisfacer las necesidades de sus clientes, que cada vez son más variadas.

Hoy, quien va a cenar a un restaurante o entra en una pastelería cada vez cuida más su salud y su bienestar, conceptos que conllevan el valor imprescindible del sabor y de la calidad.

IFFCO Italia ofrece a los profesionales del sector una gama de productos de una calidad equiparable a la de los ingredientes tradicionales, pero que además son versátiles, innovadores y garantizan excelentes resultados.

El objetivo de las dos colecciones de recetas es poner en valor los productos IFFCO, proponiendo una interpretación diferente de estos, en recetas tradicionales o novedosas.

TRADICIÓN, INNOVACIÓN Y NUEVAS TÉCNICAS EN LA COCINA Y LA PASTELERÍA.

En este sentido, ha sido fundamental la colaboración con dos cocineros que han ayudado a crear las recetas, poniendo a disposición de IFFCO su profesionalidad, experiencia y ganas de experimentar.

Riccardo Bassetti (chef del restaurante La Tavola de Laveno Mombello, con una estrella) y **Marco Battaglia** (chef de la pastelería Marlà de Milán) se han divertido jugando con la tradición, innovándola y proponiendo nuevas técnicas para usar las cremas vegetales de IFFCO Italia.

Su profesionalidad y la calidad de IFFCO Italia han permitido crear una serie de recetas con abundantes estímulos innovadores que brindan a los profesionales del sector una fuente de inspiración para estar siempre al día.

En estas páginas hay recetas, videorecetas (accesibles mediante el código QR) y sugerencias de los cocineros que estimularán tu curiosidad y tus ideas para realizar nuevas creaciones.

¡Te deseamos todo lo mejor para el trabajo y que disfrutes con los productos IFFCO!



UNA COLECCIÓN DE RECETAS CON ESTRELLA



RICCARDO BASSETTI,
IL PORTICCIOLO HOTEL
RESTAURANTE LA TAVOLA
LAVENO MOMBELLO (VARESE)

IFFCO Italia ha encargado la realización de las recetas pensadas para cocineros y profesionales del sector de la restauración a **Riccardo Bassetti**, cocinero con estrella del restaurante **La Tavola**, situado en el hotel de cuatro estrellas Il Porticciolo, en Laveno Mombello (Varese). El cocinero dirige también la «Osteria», que siempre ha funcionado en paralelo al restaurante del hotel, con la ayuda de su padre, Giovanni (chef y restaurador con una larga trayectoria en la zona) y de su madre, Elisabetta, *maître* y *sumiller*.

Riccardo, nacido en 1981, comienza su viaje en el mundo de la cocina con una licenciatura en Ciencias del Turismo en la Universidad IULM de Milán y continúa con experiencias junto a Davide Oldani del D'O y Sergio Mei del Four Seasons Hotel de Milán. Más tarde colabora con la apertura del famosísimo Atelier de Joel Robuchon, en los Campos Elíseos de París, donde pronto llegan las dos estrellas, y trabaja con Thierry Marx en el Sur Measure del Mandarin Oriental Palace de París, también este galardonado hace poco con las dos estrellas.

En Italia tampoco se hacen esperar los reconocimientos, cuando el chef vuelve a su querido Lago Mayor y consigue también aquí la codiciada estrella, en el restaurante gastronómico del hotel familiar, La Tavola. El cocinero se dedica a una cocina gourmet buena, bonita, innovadora y técnica, que reúne todo lo mejor de su territorio: mucho pescado de lago y materias primas de calidad que cambian según la temporada, suministradas por una red de pescadores locales y pequeños agricultores.

HOMENAJE A ITALIA

GELATINAS DE SABORES DEL MEDITERRÁNEO



INGREDIENTES (para 4 personas)

Gelatina de albahaca

Hojas de albahaca	g	1000
Goma gellan	g	3

Gelatina de crema vegetal

Pristine Hualà Gran Cucina	g	500
Sal fina	g	1
Goma gellan	g	3

Variante de la gelatina blanca

Mozzarella de vaca	g	500
Pristine Hualà Gran Cucina	g	500
Sal fina	g	1
Gomma gellan	g	3

Gelatina de tomate

Salsa de tomate aromática	ml	500
Gomma gellan	g	1,5

PREPARACIÓN

Gelatina de albahaca

Lavar y secar las hojas de albahaca. Escaldarlas durante 6 minutos. Colar sin exprimir y colocar en una fuente que se pondrá en el abatidor de temperatura durante 10 minutos. Batir y tamizar dos veces con un colador. Añadir la goma gellan y calentar hasta que rompa a hervir. Dejar hervir durante 30 segundos. Mezclar con una batidora de inmersión y verter en un cortamasas de 18x18 cm con una altura de 4 cm, previamente colocado sobre una placa. Volver a poner en el abatidor de temperatura durante unos 10 minutos. Cuando la preparación haya cuajado, pasar a elaborar la segunda gelatina.

Gelatina de crema vegetal

Verter la Hualà Gran Cucina en una sartén. Añadir la sal y la goma, calentar hasta que rompa a hervir y dejar que hierva durante 30 segundos. Mezclar con una batidora de inmersión y verter sobre la gelatina de albahaca. Volver a pasar por el abatidor de temperatura durante 10 minutos.

Variante de la gelatina blanca

Cortar la *mozzarella* en trocitos y dejarla en infusión en la Hualà Gran Cucina durante 12 horas a 60 °C. Batir todo y filtrar con un colador. Añadir la sal y la goma gellan, calentar hasta que rompa a hervir y dejar que hierva durante 30 segundos. Mezclar con una batidora de inmersión y verter sobre la gelatina de albahaca. Volver a pasar por el abatidor de temperatura durante 10 minutos.

Gelatina de tomate

Filtrar la salsa con un colador. Añadir la goma gellan, calentar hasta que rompa a hervir y dejar que hierva durante 30 segundos. Mezclar con una batidora de inmersión y verter sobre la gelatina de crema vegetal. Volver a pasar por el abatidor de temperatura durante 10 minutos.

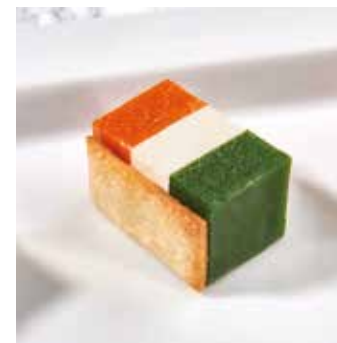
Presentación

Cortar en dados de 2x2 cm y servir a 5 °C con un picatoste.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

Este «amuse bouche» también se puede servir colocando en uno de los lados un picatoste que se elabora extendiendo una rebanada de pan de molde con un grosor aproximado de 1 mm y tostándola en el horno a 180 °C durante unos 4 minutos, después de haberla rociado con **Golden Glaze** (el dorador en spray sustitutivo del huevo), que confiere un aspecto más atractivo y un color más intenso al pan. A continuación, esa rebanada se corta en rectángulos de 4x2 cm.





ESPUMA DE PATATAS

CON HUEVAS DE SALMÓN Y AIR BAGUETTES

INGREDIENTES (para 4 personas)

Air baguettes

Harina 00	g	300
Pristine Hualà Gran Cucina	g	160
Levadura de cerveza	g	4
Sal	g	2
Agua templada		Al gusto
Golden Glaze		Al gusto

Espuma de patatas con huevas de salmón

Patatas <i>ratte</i>	g	1000
Mantequilla	g	150
Pristine Hualà Gran Cucina	g	150
Sal		Al gusto
Huevas de salmón	g	80

PREPARACIÓN

Air baguette

Amasar durante 9 minutos a la máxima velocidad todos los ingredientes, añadiendo agua templada si la masa se seaca demasiado. Dejar fermentar la masa obtenida cubriéndola con un paño durante tres horas a 20-25 °C. Extender con el rodillo. Cortar con la forma deseada.

Rociar con Golden Glaze y cocer durante 5 minutos a 220 °C.

Espuma de patatas con huevas de salmón

Cocer las patatas *ratte* en agua hirviendo. Pelar y pasar por el pasapurés. Añadir la mantequilla, la Pristine Hualà Gran Cucina y la sal. Filtrar y meter en un sifón de 1 litro con 2 cargas de gas, que se deberá mantener a 50 °C con un *roner*.

Presentación

Poner 20 g de huevas de salmón en cada copa de Martini. Cubrir con 50 g de espuma de patatas y servir con las *air baguettes*.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

*En ocasiones especiales, se pueden sustituir las huevas de salmón por caviar, para crear un plato con más glamur y un sabor aún más sofisticado. Para que las air baguettes queden más brillantes y doradas, se puede utilizar **Golden Glaze**, el dorador en spray para productos al horno, sustitutivo del huevo sin proteínas animales.*





ROLLITO DE HIERBAS UNTABLE CON CORAZÓN DE ACEDERA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Crema de acedera

Pristine Hualà Duetto ml 20
Acedera g 80

Rollito untable

Pristine Hualà Duetto ml 1000
Sal Maldon g 10

PREPARACIÓN

Crema de acedera

Calentar Hualà Duetto hasta que rompa a hervir. Apagar y añadir la acedera. Batir y filtrar. Guardar en el frigorífico hasta el momento del uso.

Rollito untable

Montar al máximo la Hualà Duetto hasta obtener una textura similar a la de la mantequilla. Salar y mezclar. Dejar en el frigorífico durante 24 horas. Meter en un recipiente para batidora planetaria. Amasar a la máxima velocidad para que se ablande la Hualà Duetto.

Extender la película de cocina en una encimera.

Cortar cuadrados de película de 10×10. Disponer en cada cuadrado 30 g de Hualà Duetto. Añadir en el centro del cuadrado, con una manga pastelera, la crema de acedera. Hacer un rollito cerrando los extremos y dejando la crema dentro. Poner en el frigorífico para que cuaje. Sacar 10 minutos antes de servir. Quitar la película y servir con una rebanada de pan.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

Este rollito, gracias a su consistencia, compacto por fuera pero tierno por dentro, es ideal untado en pan. El resultado es un agradable contraste entre la suavidad de la crema vegetal y el particular sabor de la acedera. Gracias a la versatilidad de Hualà Duetto, se pueden obtener dos consistencias diferentes: la estructura del rollito tiene una textura consistente y blanda, mientras que el corazón de acedera se funde en el paladar.





TOSTA DE GALLINA DE GUINEA CON LECHUGA DORADA Y SALSA DE SOJA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Carne de gallina de Guinea limpia (sin nervios)	g	200
Mantequilla	g	150
Pristine Hualà Gran Cucina	ml	150
Sal fina	g	2
Rebanadas de pan de molde		2
Mantequilla en pomada para la cocción	g	10
Cogollo de lechuga		1
Aceite de oliva virgen extra		Al gusto
Sal		Al gusto
Pimienta		Al gusto
Salsa de soja		Al gusto

PREPARACIÓN

Batir la carne de gallina de Guinea, la mantequilla, la Hualà Gran Cucina y la sal fina. Meter la masa obtenida en un cortamasas cuadrado de 8x8 cm con dos rebanadas de pan de molde en los extremos. Envolver el cortamasas con la película de cocina y cocer en una vaporera durante 45 minutos. Dejar enfriar. Cortar la tosta en 4 porciones (2x8) y tostar en la sartén los dos lados del pan de molde, untados con la mantequilla en pomada. Colocar la tosta al lado izquierdo del plato de presentación. Pasar por la sartén el cogollo de lechuga con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta hasta que se dore. Rociar con unas gotas de salsa de soja. Dejar caramelizar y servir junto a la tosta.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

Este plato es especialmente adecuado para un menú de catering o de un banquete, porque es facilísimo de gestionar y, a la vez, sumamente agradable desde el punto de vista del sabor. De hecho, una vez realizado el relleno, la única operación que realizar in situ es la fritura. La crema vegetal utilizada en el relleno contribuye a que este resulte estable, compacto y, al mismo tiempo, suave, una cualidad muy importante para un plato, sobre todo si se va a servir en un catering.





GAMBAS ROJAS DE SICILIA Y ESPUMA DE COLIFLOR CON PAN ESPECIADO Y BISQUÉ AL VIN SANTO



INGREDIENTES (para 4 personas)

Spuma di cavolfiore

Cebolla triturada	1/2
Mantequilla	g 300
Coliflor	1
Agua	ml 1000
Pristine Hualà Gran Cucina	g 1000
Sal fina	Al gusto

Flores de coliflor

Flores de coliflor	8
Mantequilla	Al gusto
<i>Pain d'épices</i>	Al gusto

Gambas rojas

Gambas rojas de Sicilia	12
Aceite de semillas	Al gusto

Mantequilla de gambas

Mantequilla	Al gusto
-------------	----------

Migas de brioche y mantequilla especiada

<i>Pain d'épices</i>	g 100
Mantequilla	g 100

Salsa de gambas al Vin Santo

Cabezas/partes desechables de las gambas	g 100
Aceite de oliva virgen extra	Al gusto
Pimentón	g 3
Cebolla	g 20
Vin Santo	ml 75
Pristine Hualà Gran Cucina	g 100
Sal	Al gusto
Pimienta negra en grano	Al gusto

Hojas de crustáceos

Bisqué	g 700
Gelatina en hojas	g 6

PREPARACIÓN

Espuma de coliflor

En una cacerola, poner la cebolla picada, 50 g de mantequilla, las flores de coliflor (reservar 8 para el paso siguiente), el corazón de una coliflor y el agua. Por último, añadir la Hualà Gran Cucina. Cocer bien durante 15-20 minutos. Mezclar 600 g de coliflor previamente cocida con 400 ml de agua de cocción, la mantequilla restante y la sal fina. Filtrar con el colador y verter 750 g en un sifón de 1 l. Refrigerar durante 2 horas. Calentar de nuevo 10 minutos en el *roner* antes de servir, y de vez en cuando unos minutos durante el servicio.

Flores de coliflor

Hervir durante 3 minutos las flores de coliflor que se habían reservado previamente. Enfriar inmediatamente en el abatidor de temperatura y refrigerar. Justo antes de emplatar, saltear con la mantequilla especiada.

Gambas rojas

Limpiar 3 gambas por persona, manteniendo intacta la cabeza. En el momento de servir, freír las antenas en la freidora a 180 °C. En cambio, los tres cuerpos se sumergirán en la mantequilla de gambas (véase el procedimiento que se describe a continuación), también en este caso justo antes de servir.

Mantequilla de gambas

Dorar los caparazones, cubrir con mantequilla fundida, cocinar al borde de la plancha durante 3 horas. Filtrar. Calentar hasta que hierva y espumar.

Migas de brioche y mantequilla especiada

Cocer el *pain d'épices* en una sartén con la mantequilla fundida. Cocinar a fuego vivo sin llegar a tostar el pan, sino batiendo constantemente o ayudándose con un tenedor hasta que el *pain d'épices* se disuelva.

Salsa de gambas al Vin Santo

Dorar las cabezas o las partes desechables de las gambas con el aceite. Añadir el pimentón y la cebolla. Diluir con el Vin Santo, cocinar al borde de la plancha durante 30 minutos, añadir la Hualà Gran Cucina, hervir y pasar por el chino. Si fuera necesario, ajustar el punto de sal y pimienta molida. Calentar en el momento al borde de la plancha.

Hojas de crustáceos

Reducir la bisqué en el fuego, añadir la gelatina rehidratada y cocer al horno a 70 °C durante 2 horas. Se formarán unas hojas blandas que usaremos para decorar el plato.

Presentación

Saltear las flores de coliflor con la mantequilla especiada. En un plato hondo de servir, disponer un cortamasas bajo y ancho. Colocar en el centro dos flores de coliflor doradas y los cuerpos de las tres gambas glaseadas. Cubrir con un velo de espuma ligeramente templada. Mancharla con un toque de mantequilla de gambas. Espolvorear con las migas de *pain d'épices* tostado. Mezclar la sopa de salsa de gambas con el Vin Santo con la Bamix, para que quede ligeramente espumosa, y verter poco a poco una cucharada y media alrededor de la espuma. Quitar con cuidado el cortamasas y decorar con 2 cabezas fritas y las hojas de crustáceos.

EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA



En esta receta se utiliza el Vin Santo, que es un vino dulce. Se puede sustituir con numerosas variantes, siempre que la nota dulce del plato no resulte excesiva, para no alterar su equilibrio.





RISOTTO CON ORÉGANO Y GUINDILLA

CREMOSO CON CREMA DE MAÍZ VEGETAL Y ARÁNDANOS FERMENTADOS



INGREDIENTES (para 4 personas)

Maíz cremoso

Aceite de oliva virgen extra	ml	10
Maíz hervido	g	50
Diente de ajo		1
Cebolla blanca	g	20
Pristine Hulalà Gran Cucina	g	100
Zumo filtrado de limón no tratado	ml	10

Puré de orégano

Agua	ml	500
Sal gorda	g	10
Hojas de orégano	g	30

Arándanos fermentados

Arándanos	g	1000
Sal fina	g	20

Risotto

Cebolla	g	10
Arroz Carnaroli		
Riserva San Massimo	g	200
Agua		Al gusto
Sal		Al gusto
Pasta de guindilla	g	1
Mantequilla		Al gusto
Queso parmesano		Al gusto

PREPARACIÓN

Maíz cremoso

Calentar el aceite de oliva virgen extra en una sartén. Añadir el maíz hervido, el ajo y la cebolla en *brunoise*. Saltear durante 5 minutos con la Hulalà Gran Cucina y condimentar con el zumo de limón. Mezclar. Filtrar con una estameña.

Puré de orégano

Hervir el agua con la sal gorda. Escaldar las hojas de orégano durante un minuto en agua hirviendo y dejar enfriar en agua con hielo. Secar las hojas y pasar por la batidora con un poco de agua de cocción (que previamente se ha dejado enfriar), hasta obtener una mezcla lisa y homogénea. Filtrar con una estameña y guardar.

Arándanos fermentados

Lavar los arándanos y mezclarlos en un recipiente con la sal. Batir suavemente para distribuir la sal de manera uniforme. Crear el vacío lo más posible. Conservar durante 6 días a 21 °C. Quitar los arándanos y filtrar el líquido.

Polvo de arándanos

Colar la mitad de los arándanos para separarlos del líquido de fermentación. Deshidratarlos y pulverizarlos.

Risotto

Cortar la cebolla en *brunoise*. Tostar el arroz en un cazo hasta que esté caliente. Añadir agua hirviendo y muy poca sal. Añadir la cebolla y la pasta de guindilla. Continuar la cocción durante 8 minutos, añadiendo agua hirviendo cada vez que el arroz se seque. Añadir la crema de maíz y continuar la cocción durante 3 minutos, sin añadir más agua. Retirar del fuego y añadir el puré de orégano. Añadir mantequilla y queso parmesano, mezclando bien hasta obtener la textura cremosa.

Presentación

Repartir en cuatro platos hondos. Añadir el polvo de arándanos.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

El arroz Carnaroli Riserva San Massimo es un producto de altísima calidad que representa la excelencia del arroz italiano.

Gracias a sus características organolépticas, su escasa callosidad, su perfecta resistencia a la cocción, la textura compacta de su grano y el alto porcentaje de almidón, es ideal combinado con la crema vegetal Hulalà Gran Cucina. En general este plato se puede elaborar con cualquier otro tipo de arroz Carnaroli que tenga características similares.





RAVIOLIS DEL CHEF

SOBRE ROYAL DE FUMET Y SOPA DE PESCADO



INGREDIENTES (para 10-15 personas)

PASTA PARA RAVIOLIS

Harina 00	g	250
Yemas	g	130

Rouille

Patatas	g	200
Diente de ajo		1
Aceite	g	300
Azafrán en hebras		Al gusto

Pececito trucha (rojo)

Trucha	g	70
Cebolla	g	10
Ajo	g	5
Aceite de oliva virgen extra		Al gusto
Vino blanco		Al gusto
Pristine Hualà Gran Cucina	g	35
Concentrado de tomate	g	10

Pececito perca (blanco)

Perca	g	80
Sal		Al gusto
Aceite de oliva virgen extra		Al gusto

Royal de fumet

Fumet de pescado de agua dulce	ml	100
Pristine Hualà Duetto	ml	50
Huevo		1

Sopa de pescado de agua dulce

Cebolla	g	50
Hinojo	g	50
Dientes de ajo		3
Trucha	g	500
Puré de tomate	ml	200
Azafrán		Al gusto
Semillas de hinojo		Al gusto
Pimentón		Al gusto
Pimienta negra en grano		Al gusto
Sal	g	4
Agua	ml	1000
Patatas	g	50
Pristine Hualà Gran Cucina	g	50

Presentación

Hinojo	g	5
--------	---	---

PREPARACIÓN

Pasta para raviolis

Amasar la harina con las yemas. Envolver con película de cocina y dejar reposar 3 horas a temperatura ambiente. Dividir la masa en varias partes. Crear pequeños raviolis bien cortados y adherentes a la *rouille* que se describe a continuación, que hará de relleno.

Rouille

Hervir las patatas con el ajo. Pelarlas y reducir todo a puré. Añadir el azafrán pulverizado y montar añadiendo el aceite poco a poco, como si se tratara de una mayonesa.

Pececito trucha (rojo)

Hacer un picadillo de trucha. Rehogar aparte la cebolla y el ajo con aceite. Añadir un poco de vino blanco y reducir. Retirar del fuego y añadir la trucha, la Hualà Gran Cucina y el concentrado de tomate. Salpimentar. Batir y pasar por el tamiz. Llenar los moldes y taparlos con película. Cocer al vapor a 80 °C durante 8 minutos.

Pececito perca (blanco)

Hacer un picadillo fino y condimentarlo con sal y aceite de oliva virgen extra. Llenar los moldes y cocerlos a 80 °C durante 8 minutos, cubiertos con película de cocción.

Royal de fumet

Batir el huevo, añadir el *fumet* de pescado y la Hualà Duetto para ligar los ingredientes sin montar en exceso. Repartir en 4 platos de presentación. Tapar con película de cocción. Cocer a 85 °C durante 20 minutos. Refrigerar.

Sopa de pescado de agua dulce

Cortar la cebolla, el hinojo, el ajo y la patata en juliana. Sofreír la cebolla en una cazuela amplia. Después, añadir el hinojo y el ajo en juliana y la trucha. Dejar cocer durante 20 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando.

Añadir el puré de tomate, menos de 1 g de azafrán, menos de 1 g de semillas de hinojo, poco menos de 1 g de pimienta negra en grano, una pizca de pimentón, la sal, la patata y 500 ml de agua. Dejar cocer cubierto a fuego lento durante una hora. Añadir el resto del agua y cocer durante 20 minutos. Filtrar y prensar bien, dejando colar con un peso. Calentar en el momento de servir y mezclar con 50 g de Hualà Gran Cucina. Servir aparte.

Presentación

Cortar una *brunoise* perfecta de hinojo y recuperar las hojas. Cocer 6 raviolis por persona en agua hirviendo durante 2 minutos. Disponer los raviolis alrededor de la *brunoise* de hinojo en forma de pirámide en el centro del plato hondo con el royal y decorar con las hojas de hinojo en la cúspide de la pirámide.

Calentar los pececitos y colocarlos sobre los raviolis. Servir el caldo hirviendo delante del cliente, dejando los pececitos suspendidos.

EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

 El plato también se puede elaborar con un resultado excelente sustituyendo el pescado de agua dulce con pescado de mar (*lubina, rape, dorada, etc.*). Si no se dispone de moldes en forma de pez, se puede utilizar cualquier tipo de molde o crear quenelles a mano. Como dice el chef, ¡la personalización es fundamental!





TAGLIATA DE CARNE DE RES PIAMONTESA

CON SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE, RÚCULA, REMOLACHA, PIMIENTO Y COMINO

INGREDIENTES (para 4 personas)

Tagliata de carne de res piamontesa

Lomo de <i>fassone</i> de Piamonte	g	240
Aceite de girasol	Al gusto	
Mantequilla	Al gusto	
Pimientos verdes (tipo Padrón)	3	

Primera salsa: mantequilla blanca a las frutas del bosque

Puré de frutas del bosque	g	100
Mantequilla salada	g	50
Pristine Hualà Gran Cucina	g	50
Vino blanco	cl	10
Chalota en <i>brunoise</i>	½	

Segunda salsa: salsa de rúcula

Pristine Hualà Gran Cucina	g	10
Vinagre de vino blanco	ml	10
Chalota	1	
Rúcula	g	50
Caldo de carne	ml	100

Tercera salsa: fondo de remolacha

Fondo de carne de res	ml	25
Pristine Hualà Gran Cucina	g	25
Extracto de remolacha	ml	50

Cuarta salsa: puré de pimiento

Chalota	½	
Mantequilla	Al gusto	
Pimientos rojos	g	200
Caldo de verduras	ml	200
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
Cucharadita de café de comino	1	
Sal del Himalaya	Al gusto	

PREPARACIÓN

Tagliata de carne de res piamontesa

Dorar bien el lomo en aceite y mantequilla. Dejar reposar durante 5 minutos y calentar 1 minuto antes de servir. Dorar rápidamente en otra sartén con aceite los pimientos.

Primera salsa: mantequilla blanca con frutas del bosque

Reducir el vino y la chalota en la sartén con el puré de frutas del bosque. Quitar del fuego y montar con la mantequilla salada y Hualà Gran Cucina. Poner en una pipeta.

Segunda salsa: salsa de rúcula

Reducir la Hualà Gran Cucina y el vinagre con la chalota. Añadir la rúcula y mezclar. Filtrar. Añadir el caldo preparado con los desechos de la carne previamente cocida y mezclar de nuevo. Poner en una pipeta.

Tercera salsa: fondo de remolacha

Reducir los tres ingredientes en un cazo. Poner en una pipeta.

Cuarta salsa: puré de pimiento

Cortar la chalota en *brunoise* y pocharla en una sartén con un poco de mantequilla. Escaldar los pimientos en agua hirviendo. Cocerlos en el caldo de verduras hasta que se hagan puré. Batir y añadir la Hualà Gran Cucina y el comino. Meter en una pipeta.

Presentación

Crear puntos y rayas con las cuatro salsas en un plato llano. Añadir la *tagliata*. Colocar la media chalota, un poco de sal Maldon y los tres pimientos dorados junto a la *tagliata*.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

Esta receta pone de relieve la versatilidad de la Crema Hualà Gran Cucina, que se puede utilizar para crear salsas de distintas texturas y sabores, incluso con ingredientes ácidos.

El aceite de girasol, componente característico de los productos Gran Cucina, permite obtener preparaciones cuya textura se mantiene homogénea en todo momento, evitando el típico problema de la separación de la crema vegetal con ingredientes ácidos.





FILETE DE LUBINA

CON GUARNICIÓN REGENCIA Y SALSA NORMANDA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Filete de lubina

Lubina	g	1000
Sal		Al gusto
Pimienta		Al gusto
Aceite de oliva virgen extra		Al gusto

Guarnición regencia

Carne de lubina	g	200
Mantequilla	g	100
Pristine Hualà Gran Cucina	g	100
Sal	g	1

Salsa normanda

Mejillones con concha	g	1000
Pristine Hualà Gran Cucina	g	20
Zumo de limón	ml	5

PREPARACIÓN

Filete de lubina

Limpiar la lubina. Quitar las escamas y filetear. Condimentar con sal y pimienta y reservar. Cocinar solo por la parte de la piel en una sartén con aceite de oliva virgen extra hasta que se haga por completo. Dar la vuelta y conservar caliente.

Guarnición regencia

Batir todos los ingredientes. Crear quenelles o las formas que se prefiera usando moldes. Cocer al horno al vapor durante 8 minutos a 60 °C. Dejar enfriar.

Salsa normanda

Limpiar los mejillones y recuperar el agua. Mezclar el agua de los mejillones con Hualà Gran Cucina y el zumo de limón.

Presentación

Extender la salsa obtenida en un plato. Colocar el filete de lubina con la piel hacia arriba. Colocar los mejillones y verter la guarnición regencia.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

La Gran Cucina protagoniza esta receta en dos texturas diferentes: la quenelle de lubina y la salsa normanda a base de mejillones. ¡Sabor a mar único y sensaciones sorprendentes para el paladar!

Esta receta también es adecuada para pescados de agua dulce como la farra y el lucio.

Sí se opta por esta alternativa, todos los pasos de la receta serán iguales.





CORDERO CON REMOLACHA Y MORAS

FESTIVAL DE TEXTURAS Y SABORES



INGREDIENTES (para 4 personas)

Cordero

Solomillo de cordero	g	220
Aceite de oliva virgen extra		Al gusto
Mantequilla		Al gusto

Polvo de remolacha

Remolacha		1
-----------	--	---

Gel de remolacha en vinagre

Extracto de remolacha	ml	200
Pristine Hualà Duetto	ml	100
Vinagre	ml	50
Agar agar	g	3

Cintas de remolacha en vinagre

Remolacha		1
Vinagre de vino blanco	ml	20

Discos de gelatina de remolacha en vinagre

Extracto de remolacha	ml	100
Pristine Hualà Duetto	ml	50
Vinagre de vino blanco	ml	40
Gomma gellan	g	1

Crema montada de remolacha

Pristine Hualà Sugar Free	ml	100
Sal	g	1
Extracto de remolacha	ml	10
Pimienta		Al gusto

Rabanitos en vinagre

Rabanitos		2
Agua y hielo		Al gusto

Presentación

Moras		Al gusto
Cebollino		Al gusto

PREPARACIÓN

Cordero

Crear cuatro porciones de solomillo de 55 g cada una. Cocinar en la sartén con aceite y mantequilla. Dejar reposar y continuar durante un minuto antes de servir.

Polvo de remolacha

Cortar la remolacha en trozos y deshidratarla a 60°C durante 6 horas. Mezclar.

Gel de remolacha en vinagre

Hervir el extracto de remolacha con la Hualà Duetto y el vinagre. Reducir a 300 ml y quitar del fuego. Hervir durante 10 segundos con el agar-agar. Filtrar y refrigerar durante 3 horas. Mezclar el gel, ponerlo al vacío y transferirlo a una pipeta. Refrigerar.

Cintas de remolacha en vinagre

Extraer cintas o lonchas de remolacha con la mandolina. Enrollarlos y ponerlos al vacío con el vinagre. Refrigerar durante 3 horas. Colar y cortar 8 lonchas enrolladas. Refrigerar en una bandeja cubierta.

Discos de gelatina de remolacha en vinagre

Hervir el extracto de remolacha con la Hualà Duetto. Añadir el vinagre y cocer un minuto con la goma gellan. Batir bien. Verter el líquido en una fuente de 24x18x2 cm. Cortar discos de 2 cm y guardarlos en el frigorífico sobre papel de horno.

Crema montada de remolacha

Montar la Hualà Sugar Free con los demás ingredientes.

Rabanitos en vinagre

Cortar con la mandolina dos rabanitos y sumergirlos en agua con hielo.

Presentación

Colocar el cordero en la parte izquierda del plato. Disponer armoniosamente a la derecha la crema montada Hualà, la crema de remolacha y las preparaciones de remolacha junto con alguna mora cortada por la mitad. Añadir el polvo de remolacha. Decorar con tres pizcas de cebollino.

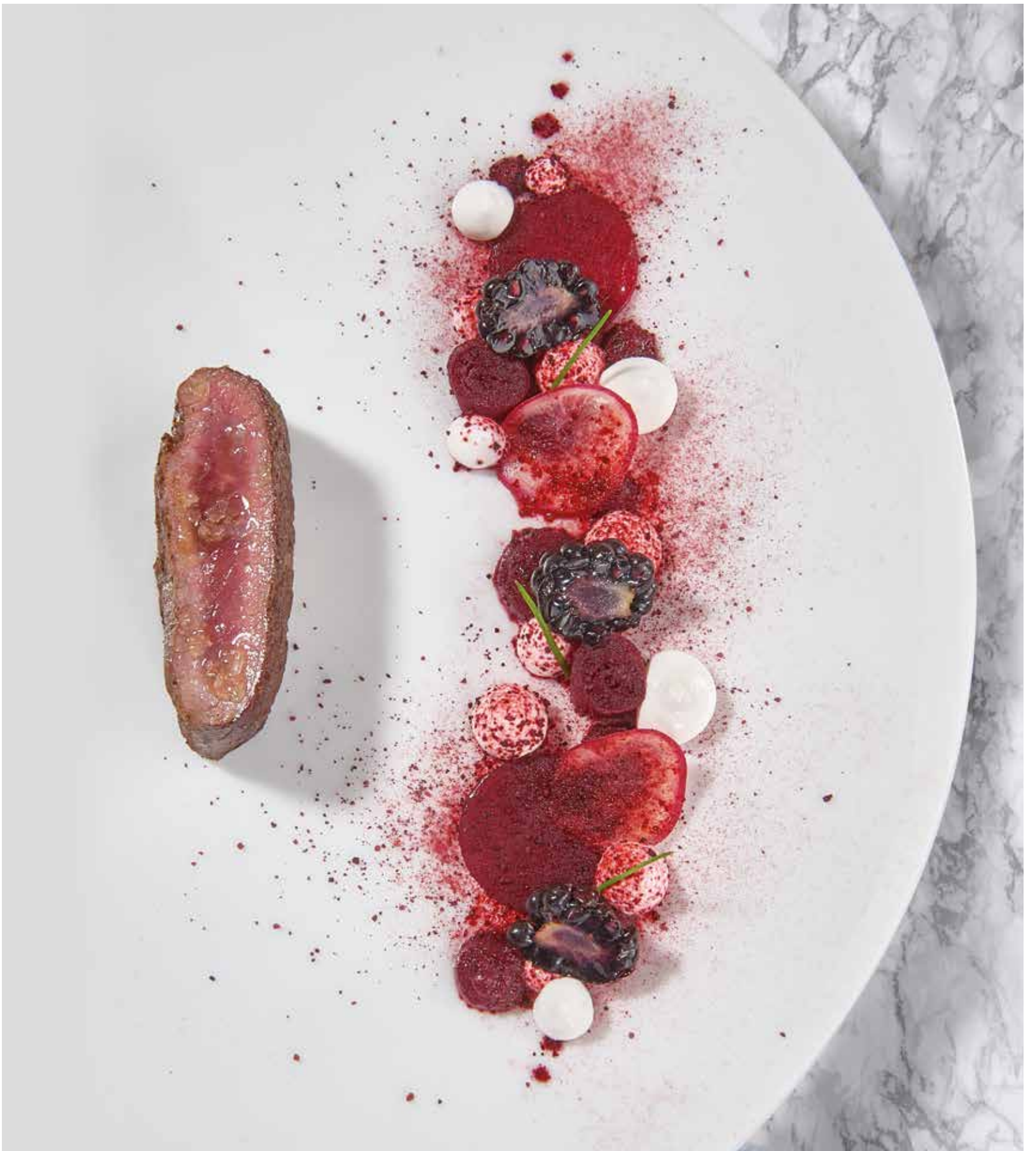


EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

Este plato pone de relieve la posibilidad de utilizar las cremas Hualà con distintas técnicas de cocción para obtener varias texturas y formas. Además, se presta a un cambio de protagonista.

En lugar del cordero, también se puede utilizar algún pescado, siempre que se elija uno de mar, que garantiza una buena aportación de sal.





ESPUMA DE BLU DEL MONCENISIO Y SORBETE DE PERA CON AVELLANAS Y QUINOA FRITA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Espuma de Blu del Moncenisio

Blu del Moncenisio	g	100
Pristine Hualà Duetto	ml	100

Sorbete de pera

Avellanas de Piamonte IGP	g	5
Peras Williams	g	100
Pristine Hualà Duetto	ml	30
Agua	ml	50
Estabilizante	g	2
Glucosa	g	15
Azúcar en polvo	g	20

Presentación

Quinoa	g	50
Aceite de cacahuete		Al gusto
Flores comestibles		Al gusto
Hierbas silvestres		Al gusto

PREPARACIÓN

Espuma de Blu del Moncenisio

Calentar los dos ingredientes en una sartén sobre una plancha. Mezclar y filtrar. Dejar enfriar y verter en un sifón de 0,5 l con una carga de gas.

Sorbete de pera

Tostar las avellanas durante 4-5 minutos al horno a 180°C. Cortar en trozos grandes. Pelar las peras, quitar el troncho y cortar en dados. Poner en una cacerola con la Hualà Duetto y el agua. Añadir el estabilizante, la glucosa y el azúcar poco a poco. Calentar hasta que hierva. Pasar por la heladera para obtener una textura cremosa.

Presentación

Cocer la quinoa en agua abundante sin sal durante 10 minutos. Colar y freír a 200 °C en aceite de cacahuete. En un plato hondo, añadir la espuma de Blu del Moncenisio, una *quenelle* de sorbete y decorar con las avellanas *concassé*, la quinoa frita, flores comestibles y hierbas silvestres.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

El Blu del Moncenisio es un queso blando pero compacto. Se puede utilizar otro tipo de queso azul, siempre que sea delicado (por ejemplo, gorgonzola dulce). Hay que prestar atención al grado de picor del queso elegido como alternativa, para no estropear el equilibrio de la receta.





CREMA VEGETAL SIN AZÚCAR SOBRE CIRUELA FERMENTADA CON POLVO DE CIRUELA Y DE ALMENDRA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Ciruelas lactofermentadas

Ciruelas g 1000
Sal Al gusto

Crema vegetal con líquido de fermentación

Pristine Hualà Sugar Free ml 200
Líquido de fermentación de las ciruelas ml 20

Presentación

Mantequilla Al gusto
Almendra 1

PREPARACIÓN

Ciruelas lactofermentadas

Cortar por la mitad las ciruelas maduras y crujientes, y deshuesarlas. Calcular el 2% de su peso, que se corresponderá con la cantidad de sal que añadir. Agitar suavemente para repartir la sal de manera uniforme. Colocar las ciruelas cortadas por la mitad apoyadas por un lado. Crear el vacío lo más posible. Conservar durante 6 días a 21 °C. Conservar las ciruelas y filtrar el líquido. Pelar las ciruelas y secar la piel con el deshidratador. A continuación, pulverizar.

Crema vegetal con líquido de fermentación

Montar Hualà Sugar Free junto con el líquido de fermentación de las ciruelas.

Presentación

Saltear rápidamente media ciruela fermentada en mantequilla y colocar en un plato. Crear una *quenelle* de crema vegetal, colocarla junto a la ciruela y espolvorear todo ello con la piel de ciruela previamente deshidratada y pulverizada. Concluir con una almendra rallada con el Microplane.



EL TOQUE QUE MARCA LA DIFERENCIA

La fermentación de la fruta es una preparación muy de moda en la cocina contemporánea. Obviamente se pueden utilizar frutas diferentes, como arándanos y melocotones. El tiempo necesario para el proceso de fermentación es inversamente proporcional a la temperatura: cuanto más baja sea la temperatura, más tiempo se necesitará. Por lo tanto, no existe una regla fija: habrá que equilibrar ambos factores según lo que se necesite.

Las cremas vegetales Hualà tienen la ventaja de dar excelentes resultados incluso cuando se combinan con fruta ácida y semiácida.







UNA GAMA COMPLETA DE SOLUCIONES PARA TODO LO QUE NECESITEN LOS PROFESIONALES



Todas las recetas y videorecetas están disponibles en
www.iffco.it

Sigue a Hualà Professional en las redes sociales



Dirección comercial

Viale Sarca, 235
20126, Milano – Italia
Tel: +39 02 35927800

Fábrica

Contrada Casale Zona Ind.le
81025 Marcianise (CE) – Italia
Tel: +39 0823 822111

Proyecto en colaboración con Italian Gourmet, el sistema multicanal más completo para conectar con profesionales y aficionados a la cocina, la repostería, la heladería y la panadería.

Italian Gourmet es una división de DBInformation. www.italiangourmet.it

Fotografías y vídeos de Carlo Casella



IFFCO ITALIA

AN **IFFCO** GROUP COMPANY

